



Zur Linde

Königlich Bayerisches Gasthaus.





Speisen und Getränke

Aperitif

	EUR
Martini 5 cl	4,90
Sherry 5 cl	4,90
Campari Soda ⁶⁾	5,90
Campari Orange ⁶⁾	6,80
Frisch gepresster Vielfruchtsaft 0,2 ltr. Fresh juice squeezed from a variety of fruit	5,00
Glas Sekt 0,1 ltr. mit Pfirsichlikör Glass of sekt mixed with peach liqueur	6,50
Glas Sekt 0,1 ltr. mit schwarzen Johannisbeerlikör Glass of sekt mixed with blackcurrent liqueur	6,50

Vorspeisen

kalt

Bunter Salat der Jahreszeit Mixed seasonal salad	6,80
Pikante Renkenmatjestartarbrötchen Piquant rolls with Chiemsee whitefish matjes tartar	6,90
Feldsalat mit gerösteten Räucherfischwürfel Lamb's lettuce with roasted chops of smoked fish	9,80
Tafelspitzstülze mit Balsamicodressing, Röstkartoffeln Boiled fillet of beef in aspic, served in balsamico dressing with fried potatoes	11,90
Carpaccio vom Stierfilet mit Kräuterdressing, Weißbrot Carpaccio-thinly sliced fillet of beef in herb-flavoured dressing, white bread	16,80
Hausgebeizter Kräuterlachs geräuchert, Dillcremefraiche, Stangenbrot Slightly smoked salmon in homemade marinade, dill crème fraîche, baguette	16,50

warm

Zanderwürfel im Pfännchen mit Gemüsewürfel in heißen Knoblauch-Olivenöl, Stangenbrot Pieces of pike-perch in a little pan with vegetables in hot garlic-olive oil, baguette	10,90
--	-------

Fischgerichte

	EUR
Bratrenkenfilet sauer eingelegt, mit Bratkartoffeln Fried fillet of pickled whitefish, fried potatoes	10,90
Fraueninsler Fischsuppe mit Knoblauchbrot Fish soup 'Fraueninsel', served with garlic bread	13,80
Mairenkenfilet „nach Matjes Art“, Apfelrahmsauce, Salzkartoffeln Fillet of soused whitefish, apple cream sauce, boiled potatoes	11,90
Saiblingsnockerl auf Reiberdatschi, warme Dillcremefraiche, Zucchini-Tomatengemüse Saibling-nockerl* on potato fritter, warm dill crème fraîche with courgettes and tomatoes	16,50
Brachsenfilet gebraten, Zwiebelstangerl-Rahmsauce, Petersilienkartoffeln Fried fillet of bream in onion-bread cream sauce, served with parsley potatoes	16,50
Fischfilet gebraten, auf Gemüseragout, Petersilienkartoffeln Fried fillet of fish on vegetable ragout, parsley potatoes	13,90
Hechtspieß „Fraueninsler Art“ mit Champignon, Zucchini, Paprikaschoten, auf Kräuterreis Pike-skewer 'Fraueninsel' with champignon, courgettes, peppers, on herb-flavoured rice	17,90
Lachsfilet auf Gemüserahmnudeln Fillet of salmon, served with noodles in vegetable cream sauce	16,90
Chiemsee-Renke gebraten, Petersilienkartoffeln, Salat Fried Chiemsee-whitefish, parsley potatoes, salad	18,50
Zanderfilet gebraten, auf Blattspinat, Butterreis Fried fillet of pike-perch on leafy spinach, butterflavoured rice	19,90
Schrazenfilet gebraten, Petersilienkartoffel, Salat Fried fillet of perch, parsley potatoes, salad	23,00

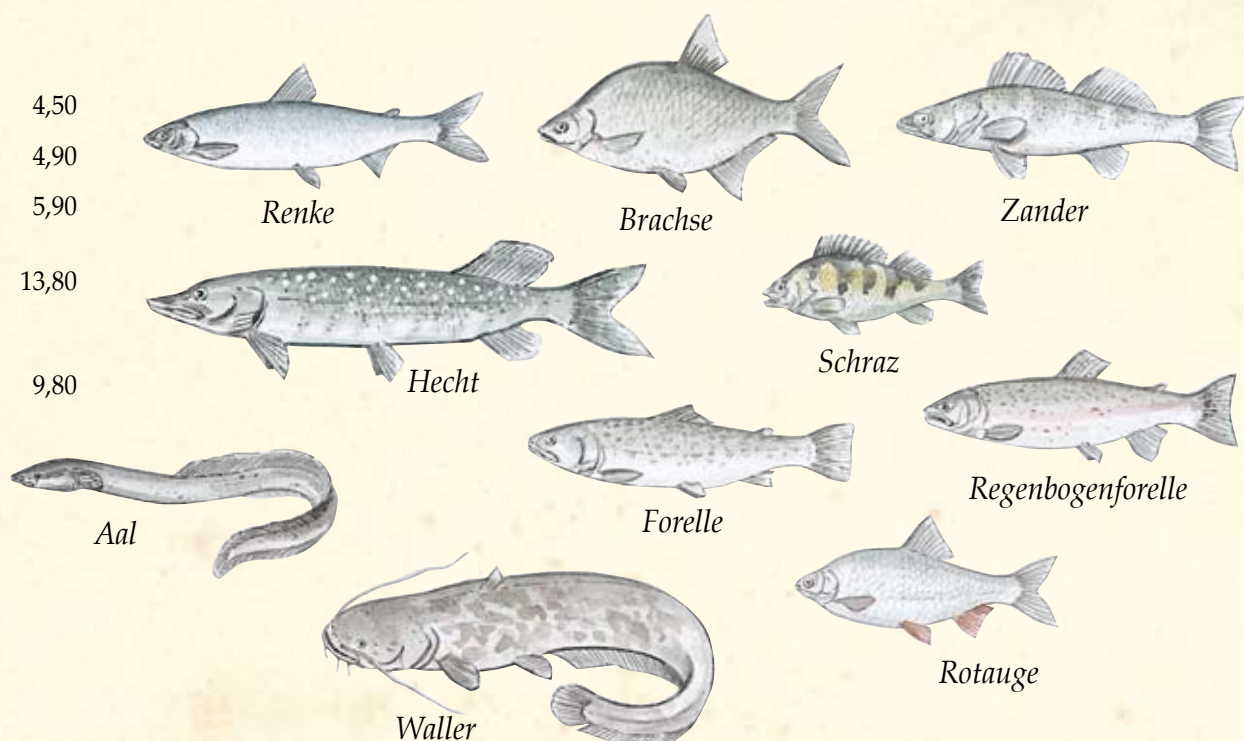
Chiemseefische

Da wir unsere Fische täglich frisch von den Inselfischern beziehen, ist das Angebot vom Fangerfolg abhängig. Weitere Fischgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.

The offered dishes are prepared with fresh Chiemsee-fish that we obtain from the island's fishermen daily. Therefore, our selection of fish depends on their success.

Suppen

Pfannkuchensuppe – Pancake soup	4,50
Leberknödelsuppe – Liver dumpling soup	4,90
Kräutersuppe aus dem Inselgarten Herb soup, herbes from the island's herb garden	5,90
Fischsuppe „Fraueninsler Art“, Knoblauchbrot Fish soup 'Fraueninsel', served with garlic bread	13,80
1/2 Portion Fischsuppe „Fraueninsler Art“, Knoblauchbrot Half portion of fish soup 'Fraueninsel', served with garlic bread	9,80





ohne Fleisch

Griesmus in Mandelmilch gekocht, Waldbeerensauce und Zimtucker Semolina, cooked in almond milk, served with wild berry sauce and cinnamon sugar	EUR 8,90
Penne Nudeln mit Tomatensoße, Parmesan Pasta with tomato sauce, shaved parmesan	8,50
Gebackene Champignons, Remouladensoße, Stangenbrot Fried champignons, tartar sauce, baguette	11,90
Spinatnudeln mit Gemüserahm und Käse überbacken Spinach noodles in vegetable cream, au gratin	11,90
Zucchini-Tomaten-Champignon-Gratin Gratin of courgettes, tomatoes, champignon	12,90

Fleischspeisen

Kartoffeltaler mit Speck gebraten auf Sauerkraut Potato slices fried with bacon on sour cabbage	7,80
Geröstete Schweinsleber mit Zwiebeln, auf einer Bauernbrotscheibe Roasted pork liver with onion rings on a slice of brown bread	8,50
Lüngerl mit Semmelknödel Lüngerl* with bread dumpling	7,90
Leberkäs* ^{1/2/3/4/5} abgebräunt, mit Ei und Röstkartoffeln Browned leberkäs* ^{1/2/3/4/5} with egg and fried potatoes	8,70
Krautinsler Krautspatz'n mit Speck, in der Pfanne serviert Krautspatz'n* Krautinsel with cabbage with bacon, served in a pan	12,50
Rindfleisch gekocht, Wurzelgemüse, Kren, Petersilienkartoffeln Cooked beef, root vegetables, horseradish, parsley potatoes	13,50
Kalbfleischnockerl in Champignonsauce, Spätzle, Salat Veal-nockerl* in button mushroom sauce, spätzle*, salad	12,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus dem Rücken, Pommes frites, Salat Wiener schnitzel of saddle of pork, French fried potatoes, salad	14,50
Truthahnbrust gebraten, Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelnudeln Fried turkey breast, seasonal vegetables, potato rolls	16,50
Schweinerücken-Medaillon ¹⁾ im Schinkenmantel gebraten, auf Spinatrahm-Nudeln Medaillon of saddle of pork, fried in a ham cover, on spinach cream noodles	15,90
Kräutergeschnetzeltes mit Spätzle und Salat Shredded meat in herb flavoured sauce, spätzle* and salad	17,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat Onion roast joint, served with spätzle* and salad	19,50
Stierlende rosa gebraten, Gemüse der Jahreszeit, Röstkartoffeln Fillet of a saddle of bull, medium, seasonal vegetables, fried potatoes	19,80
Lammrückenfilet rosa gebraten, überbacken mit Zucchini-Tomatengemüse, Knoblauch-Kartoffeln Fillet of a saddle of lamb, medium, browned with courgettes and tomatoes, garlic potatoes	22,50

für die Kinder

Portion Spätzle mit Soße Spätzle* with sauce	3,90
Penne Nudeln mit Tomatensoße Pasta with tomato sauce	3,90
1 Paar Wiener Würstl ^{1/2/3/4/5} mit Pommes frites Two Frankfurter sausages ^{1/2/3/4/5} with French fried potatoes	5,50
Fischstäbchen gebacken mit Salzkartoffeln Fried fish fingers, boiled potatoes	6,50
Kinderschnitzel, Pommes frites und Salat Schnitzel for Children, served with French fried potatoes and salad	7,50

Eis & Nachspeisen

Kindereis mit Überraschung – Vanille, Schoko, Erdbeer Children's Surprise Sundae – vanilla, chocolate and strawberry ice cream and 'alittle something'	EUR 4,80
Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeer Mixed Coupe – vanilla, chocolate and strawberry ice cream	5,50
Eisschokolade – Iced chocolate	5,80
Eiskaffe – Iced coffee	5,80
Gemischtes Eis – Vanille, Schoko, Erdbeer mit Sahne Mixed Coupe – vanilla, chocolate and strawberry ice cream served with whipped cream	5,80
Coupe Danmark mit Schokosauce und Sahne Coupe Danmark with chocolate sauce and whipped cream	6,90
Bananensplit mit Vanilleeis, Schokosauce, Sahne Bananasplit with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	6,90
Zitrontopfen auf Früchtemark mit Ahornsirup und Nüssen Lemon quark on stewed fruit with maple syrup and nuts	7,20
Früchte-Joghurt mit Mangoeis Fruit yoghurt with mango ice cream	7,50
Walnusseis mit Eierlikör Walnut ice cream with advocaat	7,80
Waldbeerenkompott mit Vanilleeis und Sahne Stewed wild berries with vanilla ice cream and whipped cream	7,50
Klosterlikörcreme mit Schokoeis Klosterlikör*-Crème with chocolate ice cream	7,80
Früchtesalat natur – Fruit salad au naturel	7,90
FrISCHE Erdbeeren natur, leicht gezuckert Fresh strawberries au naturel, slightly sugared	7,90
Bayrische Crème mit Früchten garniert Bavarian Crème garnished with fruit	8,50
Rum-Rosineis auf marinierten Weintrauben Rum-raisin ice cream on marinade of grapes	8,50
Erdbeerpokal – Grand Manier, Vanilleeis und Sahne Strawberry Coupe Grand Manier, vanilla ice cream and whipped cream	8,50
Eisroulade mit Sauerkirschen Swiss roll filled with ice cream, served with sour cherries	8,50
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet auf Beerenmark mit Früchten garniert Housemade sorbet of maracuja on berries pulp, garnished with fruit	10,90
Klosterlikörhalbgefrorenes auf Früchtemark, mit Früchten garniert Klosterlikör-Parfait on fruit pulp, garnished with fruit	10,90
Lindenbecher, Früchte, Eis, Likör und Sahne Coupe 'Linde', fruit, ice cream, liqueur and whipped cream	13,50

Kuchen und Torten

aus eigener Herstellung

Apfelkuchen – Apple pie	3,80
Apfelkuchen mit Sahne – Apple pie with whipped cream	4,50
Käsekuchen – Cheese cake	3,80
Käsekuchen mit Sahne – Cheese cake with whipped cream	4,50
Nußkuchen – Nutcake	3,50
Nußkuchen mit Sahne – Nutcake with whipped cream	4,10
Lindentorte – Gateau 'Linde'	4,50

Tagesangebot an Kuchen finden Sie in der Kuchenvitrine.

Brotzeiten

Bierradi mit Butter und Brot Radish with butter and bread	6,70
Kalter Leberkäs* ^{1/2/3/4/5} am Stück mit Brot Cold leberkäs* ^{1/2/3/4/5} unsliced, served with bread	6,90
Kräutertopfen mit Salaten garniert, dazu Petersilienkartoffeln Herb-flavoured cream cheese, garnished with salad, parsley potatoes	6,90
Hausmacher Pressack schwarz und weiß mit Bratkartoffeln Homemade pressack* 'black and white' with fried potatoes	7,90
Essigknödel mit Wurst und Ei Pickled bread dumpling with sausage and egg	8,70
Wurstsalat ^{1/2/3/4/5} garniert mit Brot Garnished sausage salad ^{1/2/3/4/5} served with bread	8,70
Inselspeckbrot mit Kren und Gewürzgurken Bacon with bread 'Fraueninsel', with horseradish and gherkins	8,50
Warmer Inselkäs: geröstetes Brot, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken Warm 'insel'-cheese: fried bread, browned with garlic, onion, tomatoes and cheese	9,50
Großer Salatteller mit Ei und Weißbrot Large salad with egg and white bread	13,90
Käseteller garniert, mit Butter und Brot Garnished cheese with butter and bread	14,80

Heiße Getränke

Haferl Milch warm – Cup of hot milk	2,70
Tasse Espresso – Cup of espresso	2,70
Haferl Tee – Cup of tea	3,40
Haferl Schokolade – Cup of hot chocolate	4,00
Haferl Kaffee – Cup of Coffee	4,00
Cappuccino im Haferl – Cup of cappuccino	4,00
Haferl Kaffee Hag – Cup of kaffee hag (decaffeinated)	4,00
Haferl Glühwein – Cup of mulled wine	5,50
Haferl Tee mit Rum – Cup of tea with rum	5,00

Schnäpse

Klosterlikör* 2 cl	2,70
Halbbitter – Bitters 2 cl	2,70
Magenbitter – Bitters 2 cl	2,70
Marillengeist – Apricot schnaps 2 cl	4,80

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte – Inklusivpreise in Euro, Änderungen vorbehalten
Please also see our menu of the day – Inclusive prices in Euro, sujet to alteration

Dear guest
In our menu, an asterisk* marks those specialities for which an adequate English translation does not exist. In order to ensure, that your order meets your expectations, we would like to give you a small 'menu-guide':

Klosterlikör: the island's monastery is famous for its homemade herb-flavoured liqueur
Krautspatzl: kind of small dumpling-shaped noodles with cabbage
Leberkäs: type of meat loaf made of ham and pork or veal, sometimes including liver
Lüngerl: pork's, beef's or veal's lights, boiled in a juice with root vegetables, onions and spices, then marinated.
Nockerl: small dumpling
Pressack: jellied meat
Spätzle: kind of homemade pasta

¹)Nitritpökelsalz, ²)Geschmacksverstärker E 621, ³)Konservierungsstoff E 250, ⁴)Stabilisator E 450, ⁵)Antioxydationsmittel E 300, ⁶)Farbstoff



Zur Linde

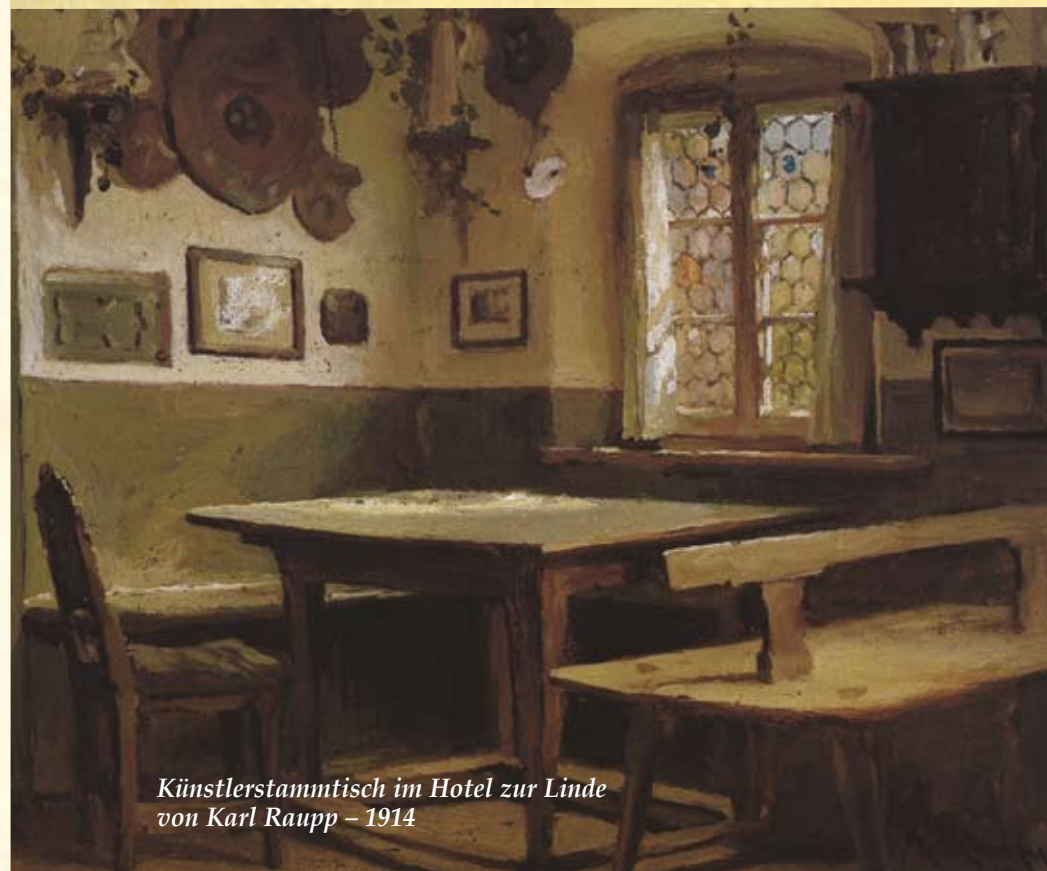
Künstlerherberge

Es war im Jahre 1828, als König Ludwig von Bayern alle Künstler von Nah und Fern aufforderte, seine Residenz in München zu schmücken. So kam es, dass an einem herrlichen Sommertag vier junge Maler ihr Bündel schnürten und auf Wanderschaft in Richtung Süden gingen. Die Vielfalt einer wunderschönen Landschaft und das unterschiedliche Wesen ihrer Bewohner sollten sie für ihre neuen Werke inspirieren.

Sie zogen vorbei an der ausgedehnten Alpenkette, bis sie am Ufer eines großen Sees, dem Chiemsee standen, den zu überqueren man die abenteuerliche Fahrt auf dem damals üblichen Einbaum auf sich nehmen mußte. Doch die tapferen Burschen scheuten nicht davor zurück, obgleich im Westen dunkle Wolken ein schweres Gewitter androhten. Eine stürmische Überfahrt erwartete sie, bis sie schließlich die rettende Fraueninsel erreichten – „ein öd Insel inmitten der Wasserflut sei grün bewachsen und von ein absonderlich Nation und wildfremd Volk bewohnt...“. Nichts desto trotz waren sie bald sehr angetan von der gar lieblichen Landschaft, dem eigenwilligen Menschenschlag sowie der unbeschreiblichen Stille inmitten des Chiemsees. Das war genau das richtige Plätzchen Erde für ihre Arbeit. Da beschlossen sie zu bleiben. Ein gutes Quartier fanden sie im Gasthaus Linde, so konnten sie frohgemut ans Werk gehen. Einen ganzen Sommer lang wurden sie es nicht müde ihre Eindrücke festzuhalten – das in so vielen Farben schimmernde Wasser des Sees, die von der Sonne glänzende Bergkette oder die Menschen, wie sie ihrer täglichen Arbeit nachgingen. Die Insel barg aber noch andere Reize. Einer der „Insula Entdecker“, Max Haushofer, verliebte sich in die älteste Wirtstochter Anna Dumbser, die er 1838 auch heiratete. Kein Wunder, dass es ihn nicht nur einen Sommer auf die Insel verschlug. Er kehrte immer wieder auf das kleine Eiland zurück und ihm folgten immer mehr Maler, meist aus der Münchener Gilde. Für viele wurde es zur festen Einrichtung, den Sommer auf der Fraueninsel zu verbringen. In den fast immer noch verlassenen Gemäuern des Klosters richteten sie sich Ateliers ein und im Gasthaus Linde fanden sie immer ein zünftiges Quartier. Es muß ein lustiger Haufen gewesen sein, der wieder Leben und auch ein bisschen Wohlstand auf die Insel brachte. Davon erzählen seit 1841 die fünf Bände der Künstlerchronik, wovon leider nur noch zwei Bände existieren.

Maler wie Max Haushofer, Karl Raupp, Hermann Kaulbach, Eduard von Schleich und Wilhelm Leibl oder Dichter wie Ludwig Steub, Felix Dahn, Viktor von Scheffel, Herman Roth, Ludwig Ganghofer und Ludwig Thoma und noch viele mehr haben sich in der „Künstlerchronik vom Frauenchiemsee“ verewigt.

Nach dem ersten Weltkrieg wurde die Tradition der Frauenwörther Künstlergilde von Hiasl Maier-Erding, Thomas Baumgartner und Constantin Gerhardinger wieder begründet und die ersten Ausstellungen in der Torhalle durchgeführt.



Künstlerstammtisch im Hotel zur Linde
von Karl Raupp – 1914

Inselgeschichte



Münsterpforte



„Die Linde“ im Morgenlicht



Eine der gemütlichen Stuben



Zauberhafte Winterstimmung auf der Fraueninsel



Klosterkräutergarten

Chiemsee – die kleinste Gemeinde Bayerns mit einem der ältesten Wirtshäuser des Landes in einer der schönsten Gegenden unter weißblauem Himmel. Ihr Bürgermeister regiert über 230 ha Land, bestehend aus Frauenchiemsee, Herrenchiemsee und der Krautinsel. Richtig bewohnt ist heute nur die Fraueninsel, auf der einst vor über 1.200 Jahren das Adelige Damenstift Kloster Frauenwörth von Bayernherzog Tassilo III. gegründet wurde. Seit jeher haben hier eher bescheidene Verhältnisse geherrscht, im Gegensatz zur Nachbarinsel Herrenwörth, mit dem imposanten Stift der Augustinerchorherren und dem prunkvollen Traumschloß Ludwigs II. Trotzdem hat Frauenchiemsee seine heitere Lebendigkeit immer bewahrt, diese kleine beschauliche Inselwelt, die in ihrer bewegten Vergangenheit schwerste Prüfungen zu bestehen hatte.

Erste Siedlungsnachweise stammen aus der Steinzeit. Tatsächlich verfolgen kann man die Inselgeschichte jedoch erst in der zweiten Hälfte des 9. Jahrhunderts, da Irmengard, die Tochter König Ludwigs des Deutschen, als Äbtissin auf Frauenchiemsee gewirkt hat. Sie galt als „2. Stifterin“ des Klosters und ihre Abstammung verhalf dem Nonnenstift zu Rang und Unabhängigkeit eines Reichsklosters.

Bis zur Säkularisierung im Jahre 1803 wurde es als „Königliches Stift und Adeliges Kloster“ betitelt. Doch dem reich anmutenden Titel wurde es nie ganz gerecht.

So führten Kriege, Brände, Plünderungen immer wieder zu Zerstörungen und die Zeiten von Blüte und Not standen im ständigen Wechsel. Außerdem sorgte die eigentlich ungünstige Lage inmitten des Chiemsees, abgeschieden von den großen Städten und Handelswegen und die räumliche Enge dafür, dass das Fraueninsler Kloster nie zu einem der reichen Klöster in Bayern zählte. Nach der Säkularisation kam dem Stift das aber zugute, denn kein Käufer interessierte sich dafür. Also überdauerte das Kloster diese Zeit und mit König Ludwig I., der ein Freund der Klöster war, kam es 1836 zur Wiederherstellung des Konvents.

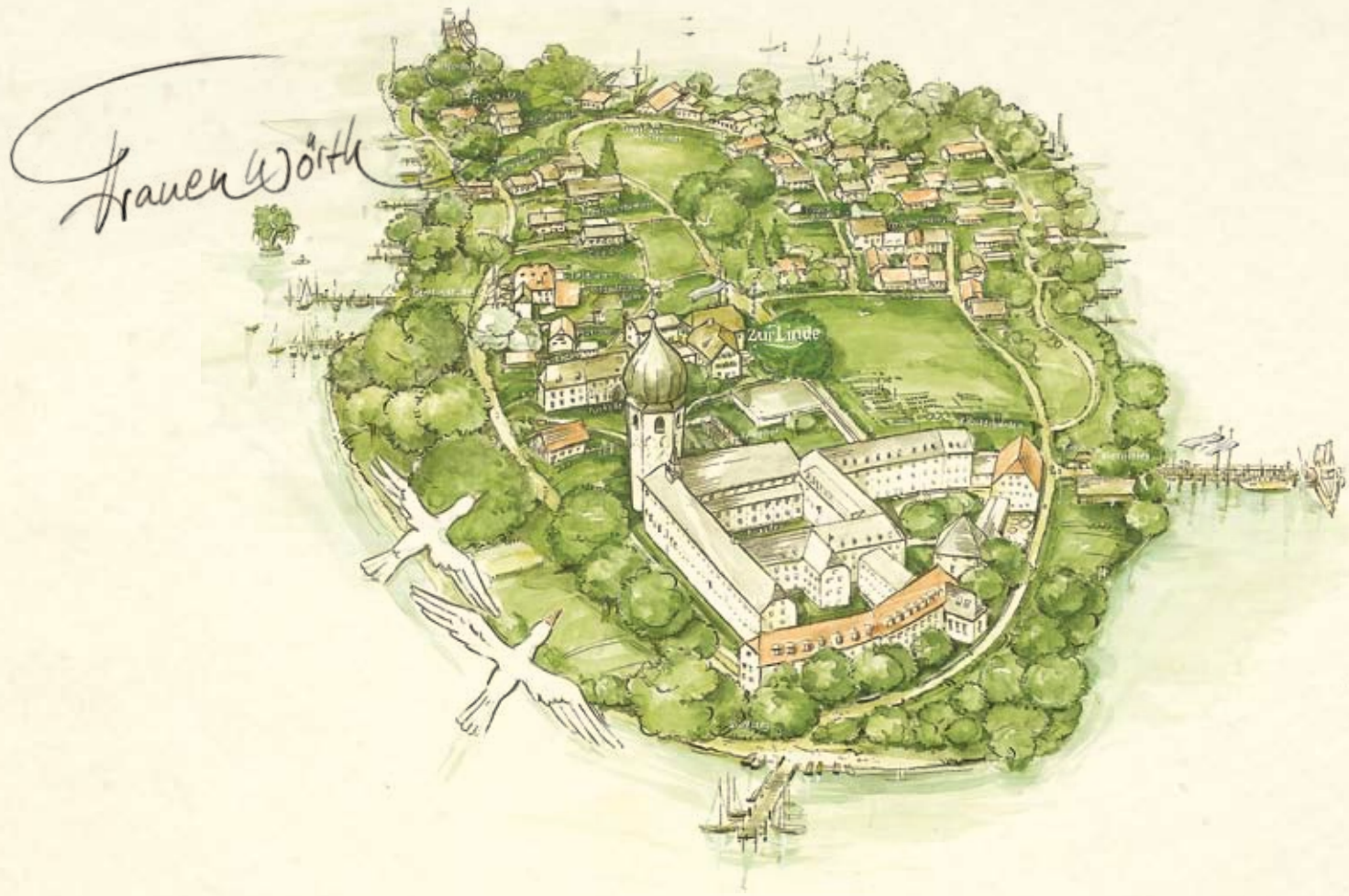
Viele Epochen haben hier auf Frauenchiemsee ihre Spuren hinterlassen – zahlreiche gotische und barocke Kunstwerke sowie romanische Bauelemente sind Zeugnis vergangener Zeiten. Eines davon ist die bekannte karolingische Torhalle, der älteste Hochbau Süddeutschlands. Hier befindet sich auch das Museum mit dem berühmten Tassilo-Kelch, einem Teil des „Domschatzes von Monza“ und viele Relikte mittelalterlicher Handwerkskunst.

Im altherwürdigen Münster sind neben den Altären, den wertvollen Statuen und dem Portal vor allem die Fresken des frühen 12. Jahrhunderts besonders wertvolle Sehenswürdigkeiten. Eine ganz besondere Atmosphäre strahlt auch der Inselfriedhof aus, der ruhig im Schatten des Campanile liegt. Viele bekannte Künstler und Gelehrte fanden hier ihre letzte Ruhestätte.

Seit jeher wurde Wert auf Gastlichkeit gelegt. Schon die Äbtissin Elisabeth die Torerin ließ im Jahre 1396 ein Wirtshaus bauen, das heutige Hotel zur Linde. Nach der Säkularisation erwarb Daniel Dumbser das Inselwirtshaus. Beim Dumbserwirt fanden vor allem Maler, Schriftsteller und Dichter ein adäquates Quartier. Die bezaubernde Umgebung mit dem mal stürmischen, mal ruhigen Chiemsee, die Stille der Inselwelt und die bescheidene Lebensweise boten den Stoff für ihre Werke. Auch heute noch kommen viele Maler zum Inselhotel zur Linde.

Das Leben des weltlichen Teils der Fraueninsel bestimmte nicht wie andernorts die Landwirtschaft, sondern das Handwerk. Der knapp bemessene Grund auf der einen Quadratkilometer großen Insel war viel zu kostbar, um Tiere darauf weiden zu lassen. Man nutzte die un bebauten Grundstücke und die benachbarte Krautinsel als Gemüseland. Nur ein paar kleine Weideflächen blieben übrig für die unbedingt notwendige Milchkuhhaltung. Um so größer war die Vielfalt im Handwerk: Bäcker, Metzger, Schuster, Schreiner, Schneider, Schmied, Hafner und Fischer. Für alle gab es Arbeit, nicht zuletzt wegen der Aufträge des Klosters. Kein Wunder, dass die Säkularisation für viele Inselbewohner eine existenzbedrohende Wende brachte, denn das Kloster hatte kaum noch Bedarf und Mittel für deren Erzeugnisse. Schon bald herrschte bittere Not auf der kleinen Insel. Erst die Wiedererrichtung des Konvents im Jahre 1836 und der Zustrom der Künstler brachten wieder Aufschwung und neues Leben in die verwaiste Inselwirtschaft.





Am höchsten Punkt der Fraueninsel steht das Insel-Hotel „Zur Linde“. Ein traditionelles Wirtshaus, das nun schon seit über 600 Jahren zum Wohle der Besucher betrieben wird. Halten Sie Einkehr in einem der ältesten Gasthäuser Bayerns. Gönnen Sie sich die verschiedensten Gaumenfreuden aus eigener Herstellung. Genießen Sie den Panoramablick über den See bis zu den Alpen von unserer Veranda aus oder die Gemütlichkeit in unseren sechs Gaststuben; dem Fischerstüberl, der Stube mit dem Chiemseemalerstammtisch, der Seestube, in der noch ein zusätzlicher Küchenherd an damalige Zeiten erinnert, der Demmelstube mit Werken des Kunstmalers Willibald Demmel oder der Hochzeitsstube, die auch hervorragend für Tagungszwecke geeignet ist und auf Wunsch mit entsprechender Technik ausgestattet wird. Für größere Festivitäten wie Hochzeiten, Betriebs- oder Weihnachtsfeiern haben wir Platz im traditionellen Lindensaal.

Für die Kinder bietet der schöne Spielplatz nebenan eine willkommene Abwechslung.

Ob im Sommer oder Winter, ob bei einer frischen Halbe im schattigen Biergarten, bei einem geschmackigen Weihnachtsganserl in der gemütlichen Stube oder bei unserer alljährlichen Silvester-Veranstaltung, bei uns ist von März bis ca. 10. Januar immer Saison. Ohne Ruhetag. Nur am Heiligen Abend ist geschlossen.

Wenn Sie einen stimmungsvollen Inselabend erleben wollen oder uns länger besuchen möchten, laden unsere bezaubernden Gästezimmer zum Verweilen ein.

Zu erreichen ist die Fraueninsel ganz einfach. Zur Hauptsaison fahren die Schiffe von Prien und Gstadt aus halbstündlich und im Winter stündlich. Und wenn es abends etwas länger dauert, organisieren wir bis 23.30 Uhr gerne ein Schiffstaxi.

Besonderheiten auf der Fraueninsel

- Die karolingische Torhalle, in der seit 1981 ein Agilolfinger- und Karolingermuseum untergebracht ist. Zudem finden immer wieder Gemälde-Ausstellungen statt.
Öffnungszeiten:
Täglich von 11 Uhr bis 18 Uhr, auch Samstag und Sonntag
 - Das Münster mit der Ruhestätte der Seligen Irmengard, der Patronin des Chiemgaus. Im Advent wird die große Barockkrippe aufgebaut, eine der ältesten Krippen im süddeutschen Raum.
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr,
Samstag und Sonntag von 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr
 - Im Kloster gibt es eine Feinbäckerei, in der nach alten Rezepten Lebkuchen und Marzipan hergestellt wird.
 - Jedes Jahr am 3. Oktober findet die traditionelle Plättenregatta der „Linde“ statt.
 - Die Kriegergedächtniskapelle mit einem großen Wandbild des Malers Hiasl Maier-Erding.
 - Der Inselfriedhof im Schatten des Campanile, in dem viele bekannte Künstler und Gelehrte bestattet sind.
 - Die Tausendjährigen Linden neben dem Hotel Linde.
 - Die Inseltöpferei, die seit 1609 handgefertigte Hafnerware herstellt.
- ... und viele idyllische Plätzchen rund um die Fraueninsel.



Zur Linde

Inselhotel - Café - Restaurant

Sebastian Obermaier

83256 Fraueninsel im Chiemsee – Telefon 08054 / 90366 – Fax 08054 / 7299

www.linde-frauenchiemsee.de – eMail: info@linde-frauenchiemsee.de